

Bûche au tiramisu

Ingrédients pour 2 bûches et 10 cubes de 5 centimètres :

500 g de mascarpone
80 cl de crème fraîche
400 g de sucre
20 cl de café
36 biscuits à la cuiller
15 g de gélatine
10 cl de lait
QS de café lyophilisé
QS de sucre glace
QS de chocolat amer en poudre
QS d'amandes effilées

Préparation :

Mélanger le sucre et le mascarpone, réserver.
Faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau.
Mettre le lait à chauffer dans une casserole, y faire fondre la gélatine ; incorporer la gélatine avec le lait.
Fouetter la crème en chantilly ferme, mélanger délicatement à l'appareil précédent.
Couler cette crème dans les moules, remplir à moitié.
Tremper les biscuits dans le café froid, les poser sur la crème, remettre une couche de crème, terminer par des biscuits imbibés.
Réserver au congélateur 4 heures.
Démouler le tiramisu, saupoudrer avec le café lyophilisé, le chocolat en poudre, le sucre glace et quelques amandes effilées.
Laisser à température ambiante 1 heure.